

MENU SCOLAIRE Gareout – Novembre 2026



Labels Egalim : Produit issu de l'agriculture biologique Label Rouge Menu végétarien Haute valeur environnementale Appellation d'origine protégée Pêche durable Appellation d'origine contrôlée Nos engagements : Produit local Dessert maison Viande d'origine France 100% fraîcheur Plat du terroir Menu végétarien Menu à thème	LUNDI 02 Novembre		MARDI 03 Novembre		MERCREDI 04 Novembre		JEUDI 05 Novembre		VENDREDI 06 Novembre	
	Menu Halloween				Menu veggie					
	Menu des enfants		Jambon braisé Poêlée de pomme de terre et légumes Yaourt aux fruits Fruit de saison		Pâtes bolognaise veggie Comté AOP Fruit de saison		Daube de boeuf Gnocchis Yaourt nature Compote pomme coing		Filet de colin sauce blanche Riz pilaf Rondelé aux noix Poire cuite sauce au chocolat	
	Biscuit fraise / Yaourt / fruit		Pain / Fromage / compote		fruit / madeleine		Biscuit chocolat / Yaourt / compote		Pain / Confiture / Yaourt	
	LUNDI 09 Novembre		MARDI 10 Novembre		MERCREDI 11 Novembre		JEUDI 12 Novembre		VENDREDI 13 Novembre	
	Menu bio		Menu veggie							
	Saucisses Gratin de chou-fleur Fromage blanc Fruit de saison		Omelette Gratin de pâtes et brocolis Yaourt Compote		Férié		Choucroute Kiri Poire au chocolat		Quenelle sauce nantua Riz pilaf Tomme AOP Fruit de saison	
	Pain / fromage fondu / compote		Yaourt / fruit / biscuit				Biscuit chocolat / Yaourt / compote		Yaourt / Fruit / pain confiture	
	LUNDI 16 Novembre		MARDI 17 Novembre		MERCREDI 18 Novembre		JEUDI 19 Novembre		VENDREDI 20 Novembre	
	Menu bio		Menu toulousain				Menu veggie			
	Steak hâche en sauce Haricots verts Fromage blanc Compote		Cassoulet Salade verte à l'ail Edam Croustade aux pommes		Blanquette de veau Pâtes torti Saint nectaire AOP Fruit de saison		Cannellonis aux légumes Faisselle Compote de poire, biscuit		Filet de lieu sauce citron Petit pois Emmental Crème dessert à la vanille	
	Barre bretonne / yaourt / compote		Pain / confiture / fruit		Pain / Fromage / Fruit		Biscuit nature / Yaourt / compote		Pain / fromage / Fruit	
	LUNDI 23 Novembre		MARDI 24 Novembre		MERCREDI 25 Novembre		JEUDI 26 Novembre		VENDREDI 27 Novembre	
	Menu bio				Menu BIO					
	Boulettes de boeuf en sauce Pâtes Cantal jeune AOP Fruit de saison		Cordon bleu Pomme de terre sautées Tartare ail et fines herbes Fruit de saison		Lasagnes Salade verte Emmental Compote maison		Sauté de bœuf Carottes rôties Mimolette Fruit de saison		Risotto de merlu et poireaux Rondelé aux noix Gâteau aux pommes	
	Biscuit chocolat / Compote / f blanc		Yaourt / Fruit / pain chocolat au lait		Biscuit nature / F blanc / fruit		Yaourt / compote / pain confiture		Biscuit fraise / Fruit / p suisse	
	LUNDI 30 Novembre		MARDI 01 Décembre		MERCREDI 02 Décembre		JEUDI 03 Décembre		VENDREDI 04 Décembre	
	Menu veggie									
	Tortillas de pomme de terre Salade verte Cantal jeune AOP Crème dessert caramel									
	Biscuit chocolat / Compote / yaourt									

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

14/10/2026